



CUCINA CON NOI!

Verduri Zucca e Carote con grissini al pomodoro

Il Verduri Zucca e Carote è un passato dal sapore delicato, da servire semplicemente con fiocchi di formaggio e grissini fatti in casa al pomodoro e sesamo. Scopri la ricetta!

INGREDIENTI

1 kg di Verduri Zucca e Carote Orogel

120 g di fiocchi di latte

2 rametti di origano fresco

250 g di farina Manitoba

125 ml di acqua

30 g di olio extravergine di oliva

10 g di lievito di birra

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

1 cucchiaio di semi di sesamo

5 g di sale fino



Oltre 60



4



Facile



Zuppe



Pentola

Preparazione

- 1** Nell'impastatrice versare la farina con l'olio, unire il lievito di birra sciolto in mezzo bicchiere di acqua, il concentrato di pomodoro, l'acqua rimanente, il sale e il sesamo. Continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.
- 2** Stendere l'impasto con il matterello su un tagliere di legno leggermente infarinato, formando un rettangolo di 1 cm di spessore. Coprire con la pellicola e lasciare lievitare in un luogo tiepido per circa 1 ora.
- 3** Con la rotella tagliapizza formare delle striscioline di 1/2 cm di larghezza e lunghe 5-6 cm. Con le mani allungarle formando i grissini. Allinearli, quindi, su una teglia ricoperta da carta forno e lasciarli riposare altri 5 minuti. Cuocere in forno caldo a 170 °C per 12 minuti.

4

Nel frattempo, cuocere il Verduri in una casseruola a fuoco medio per circa 8 minuti, mescolando di tanto in tanto.

5

Servire la zuppa calda, guarnendo ogni porzione con un cucchiaino di fiocchi di latte, qualche fogliolina di origano e accompagnando con i grissini al pomodoro e sesamo.

